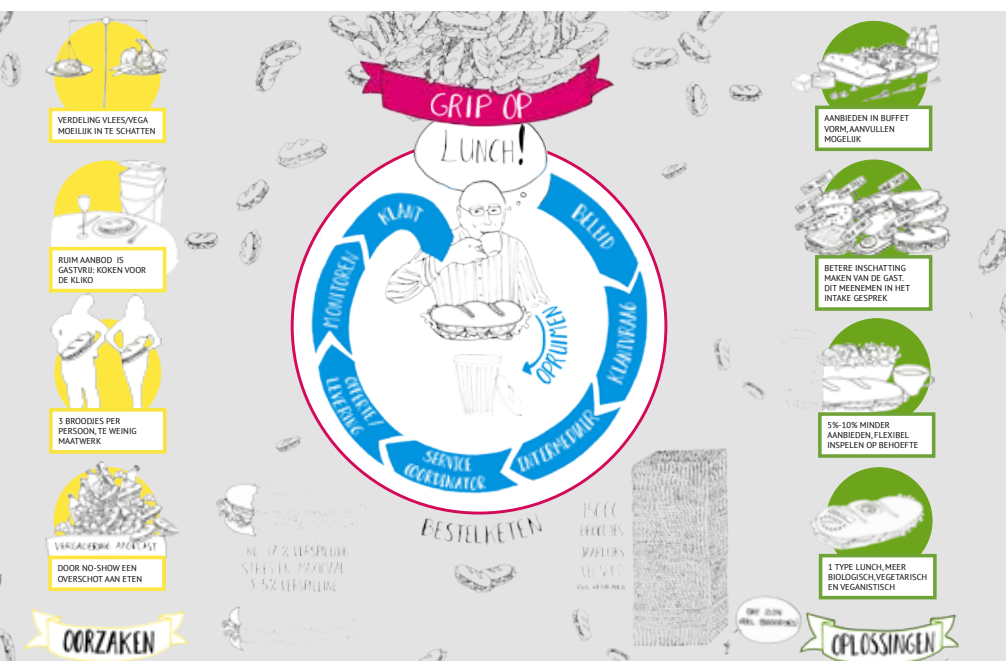


IN HET KORT

Organisatie: Rijkswaterstaat, www.rijkswaterstaat.nl | **Contactpersonen:** Paula Huismans (Rijkswaterstaat, adviseur afval en materialen), [LinkedIn](#) | Rob Heijink (Rijkswaterstaat, categoriemanager catering), [LinkedIn](#) | Ilse Albring (AAFM, senior facility manager), [LinkedIn](#) | Annemarie Schoormans (ALBRON, locatiemanager), [LinkedIn](#) |
Product & Sector: vergaderlunches (Catering) | **Land:** Nederland



Reductie voedselverspilling vergaderlunches Rijkswaterstaat



De verspilling van broodjes daalde van 17% naar 7%.

Bijna één op de vijf broodjes, geserveerd tijdens vergaderlunches en bijeenkomsten in het Westravegebouw, belandt in de afvalbak. Kan dat niet anders?, vroeg Rijkswaterstaat zich af.

Omschrijving project

Het Rijk wil voedselverspilling tegen gaan. Rijkswaterstaat geeft hier invulling aan met het vergaderlunchproject van Rijkswaterstaat. Aan Bureau Wastewatchers en de cateraar is gevraagd om te meten hoeveel eten en drinken er verspild wordt bij de verschillende lunches en bijeenkomsten in het Westravegebouw in Utrecht. Vervolgens zijn maatregelen onderzocht én ingevoerd, zoals een ander aanbod. De verspilling is hiermee flink gereduceerd.

Aanpak

In de periode september-november 2016 zijn 200 lunches en borrels met circa 7.000 deelnemers gemonitord. Hierna is gekeken naar de oorzaken van verspilling en welke mogelijkheden er zijn om dit te voorkomen. Samen met de beleidsmakers, de bestellers, de organisatoren van evenementen, de mensen die de bestelling verwerken en de mensen die de lunches bereiden. Overal in de keten blijkt winst te behalen. In december 2016 is vervolgens gemeten wat het effect is van maatregelen om de verspilling tegen te gaan.



FEITEN & CIJFERS

- > Aanbestedingsvolume: bij het hele Rijk, circa € 7 miljoen euro aan vergaderlunches/jaar (bron: rapport Rebel).
- > 200 Lunches en borrels met circa 7000 deelnemers zijn gemonitord.
- > Daarbij was sprake van 7% verspilling, wat neerkomt op € 1,11 euro per persoon.
- > Van de broodjes werd 17% weggegooid. Dat is met maatregelen teruggebracht tot 7%.

Resultaten

Het onderzoek van Bureau Waste-watchers richt zich voornamelijk op feiten en cijfers van de verspilling. Bij de 200 lunches was sprake van 7% verspilling, wat neerkomt op € 1,11 euro per persoon. Van de broodjes werd zelfs 17% weggegooid. Bijna één op de vijf broodjes verdwijnt dus in de afvalbak. Dat is zonde van het geld, grondstoffen en energie, maar ook van de aandacht waarmee dit voedsel geproduceerd en klaargemaakt is.

Gastvrijheid is prima, maar eten weggooien mag niet het gevolg zijn.'

Rob Heijink,
Rijkswaterstaat, categoriemanager catering

Een verandering in het aanbod van de lunch, nodigt mensen uit om anders te consumeren. Door bijvoorbeeld 20% minder krentenbollen te serveren, daalde de verspilling van broodjes van 17% naar 7%, zo bleek uit metingen. Andere kansrijke maatregelen zijn een betere samenwerking in de keten, het communiceren over voedselverspilling en het uitserveren in buffetvorm.

Partners: Wastewatchers | AAFM | Albron

Relevante links & documenten: [Artikel facta](#) | [Infographic Grip op lunch](#)

Geleerde lessen

- **Samenwerken.** Zorg dat mensen uit de cateringbestelketen elkaar kennen en de beschikbare informatie delen. Deze informatie kan gebruikt worden bij komende bestellingen.
- **Proces.** De complexiteit van het proces, met verschillende contactpersonen en databases, maakt het lastig om alle data boven tafel te krijgen. Blijf monitoren en leer van ervaringen.
- **Bestellen.** Creëer flexibiliteit in de bestelwijze, zodat *last minute* aanpassingen mogelijk zijn.
- **Flexibele inzet personeel.** Zet cateringmedewerkers flexibel in. Je kunt dan minder eten en drinken aanbieden en eventueel meer bijserveren als dat nodig is.
- **Kwaliteit en samenstelling lunch.** Dit is van invloed op de hoeveelheid eten en drinken die wordt genuttigd. Is er bijvoorbeeld voldoende vegetarisch/veganistisch aanbod?
- **Communiceer.** Soms is bij deelnemers aan een vergaderlunch niet bekend dat een lunch geserveerd wordt.
- **Verantwoordelijkheid.** De cateraar is verantwoordelijk voor voldoende (of teveel?) eten en drinken. Maar

wie is eigenlijk verantwoordelijk voor de verspilling?

- **Genoeg is genoeg.** Bestellers en cateraar zijn vaak bang voor tekort. Maar voldoende aanbod is ook gastvrij.
- **Wanneer een lunch?** Biedt alleen een lunch aan als onderdeel van het programma.

Over REBus en de Green Deal Circulair Inkopen

De Green Deal Circulair Inkopen (GDCl) is een initiatief van MVO Nederland, NEVI, de Rijksoverheid, Duurzame Leverancier, PIANOo, Kirkman Company en Circle Economy. Verschillende pilots die uit de GDCl ontstaan worden mede gefinancierd door het Europese project REBus wat in Nederland wordt uitgevoerd door Rijkswaterstaat. Gezamenlijk zetten zij zich in om ondernemers en overheden te ondersteunen bij hun ambities op circulair inkopen.

Contactinformatie

- > E-mail: Circulair@rws.nl
- > Website: [GDCl](#)

With the contribution of the LIFE financial instrument of the European Community

